LAFASE® HE GRAND CRU

Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas en CE y antocianasas para la elaboración de vinos tintos de guarda, ricos en materia colorante y en taninos suaves.

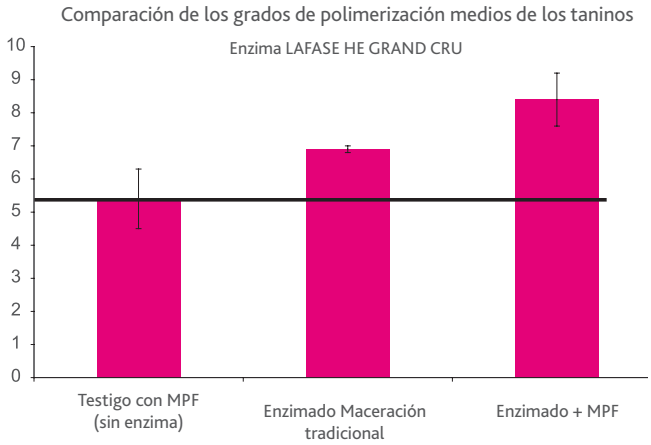
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Producto natural no OGM y sin conservantes, Conforme al Reglamento CE nº606/2009 al Food Chemical Codex y al JECFA.

ESPECIFICIDADES Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

- **LAFASE® HE GRAND CRU** permite la estracción fuerte y selectiva de ramnogalacturonanos de tipo II (constituyentes del a piel y de la pulpa), favoreciendo una mejor estabilidad de la materia colorante y redondez de los taninos.
- La purificación en antocianasas permite obtener una mejor estabilidad de la materia colorante en el tiempo.
- La purificación en CE limita la formación de precursores etilfenoles durante una eventual contaminación por *Brettanomyces*.
- Favorece la clarificación de vinos.
- Para la elaboración de vinos de guarda estructurados, ricos en materia colorante y en taninos más polimerizados, con volumen y longitud en boca.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- **LAFASE® HE GRAND CRU** permite una extracción optimizada de los compuestos fenólicos y especialmente de taninos y de antocianos más polimerizados y más aptos para conservar su estabilidad en el tiempo.



Análisis	Testigo con MPF Sin enzima	Lafase HE Grand Cru (sin MPF) – Maceración tradicional	Lafase HE Grand Cru con MPF
Intensidad colorante (IC)	0,89	1,18 (+32%)	1,17 (+32%)
Índice polifenoles totales (DO280 nm)	43	50 (+16%)	50 (+16%)
Turbidez (en NTU)	44,6	14,2	11,9
Fenoles polimerizados (mg/L)	433	614 (42%)	622 (43%)
Antocianos totales (mg/L)	477	527 (+10%)	559 (+17%)
Antocianos polimerizados (mg/L)	37	46 (+24%)	49 (+32%)
Antocianos monoméricos (mg/L)	440	481 (+9%)	510 (+16%)

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTICAS FÍSICAS

Aspecto	granulados
Color	crema
Materias insolubles	ninguna

Actividad de estandarización :

- Pectinasa (PGNU/g) 8 600
- Cinamil Esterasa (CINU/1000 PGNU)..... < 0,5

ANALISIS QUÍMICOS

Plomo	< 5 ppm
Arsénico	< 3 ppm
Mercurio	< 0,5 ppm
Toxinas y micotoxinas	no detectado
Gérmenes totales viables	< $5x10^4$/g
Coliformes	< 30 /g
E. coli/25g	no detectado
Salmonelas/25 g	no detectado

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- **LAFASE® HE GRAND CRU** se emplea a partir del encubado (estrujado), incluso durante la fermentación prefermentativa en frío.
- Bentonita: las enzimas son inactivadas de manera irreversible por la bentonita. Un eventual tratamiento con bentonita debe ser efectuado siempre, después de que las enzimas hayan actuado, o bien utilizarlas una vez eliminada la bentonita.
- SO_2 : no es sensible a las dosis usuales de SO_2 (<300 mg/L) pero se recomienda evitar el contacto directo de las enzimas con las soluciones de sulfuroso.
- Las preparaciones son activas generalmente a unas temperaturas entre 5°C y 60°C y al pH del vino de 2,9 a >4.

DOSIS DE EMPLEO

La dosis debe ser adaptada en función de los hollejos (más o menos gruesos), de la madurez fenólica y del estado sanitario de la vendimia.

- Tinto : **de 3 a 5 g/100 kg** de vendimia
  - Madurez deficiente u hollejos gruesos: 4-5 g/100 kg de vendimia
  - Madurez óptima u hollejos finos : 3-4 g/100 kg
  - Vendimias alteradas: 5 g/100 kg (a introducir después del inicio de la fermentación) : *ver dossier técnico sobre la vinificación de las vendimias alteradas*.

MODO DE EMPLEO

Disolver **LAFASE® HE GRAND CRU** en 10 veces su peso en agua, de mosto antes de la incorporación. Una vez diluida, la preparación conservada en frio puede ser empleada en las 6-8 horas siguientes.

Precauciones de uso: ver la ficha de seguridad del producto.

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo, en su envase original a temperatura moderada (0 a 25°C) en un local no susceptible de comunicar olores.
- D.L.U.O: 4 años después del envasado.
- Envase abierto bien cerrado: 1 mes después de la abertura.

ENVASES

Lata de 100 g – Caja de 1 kg (10 x 100 g) – Caja de 10 kg (10 x 1 kg)

Lata de 500 g – Caja de 5 kg (10 x 500 g)

AS- LL- EC - 24.09.13 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com